

Pata Negra Cinco Jotas (5J)

20 Gramm 10

50 Gramm 25

80 Gramm 40



mind. 3 Jahre gereift, von Hand geschnitten.

Gute Begleiter sind Schaumweine wie Champagner oder Crémant, welche den Geschmack des Pata Negra Schinkens betonen und es ihm ermöglichen, seinen vollen Geschmack zu entfalten.

1dl

Crémant d'Alsace Pinot Gris Brut AOC 14

Laurent-Perrier La Cuvée 17

*Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive Service
& gesetzlicher Mehrwertsteuer.*

Der Eichelschinken "Cinco Jotas" (5J) aus Spanien gilt weltweit als das edelste Schweinefleisch und gehört aufgrund seiner Exklusivität zu den Lieferanten des spanischen Königshauses.

Seit 1879 werden die reinrassigen iberischen Schweine von Cinco Jotas in Jabugo gezüchtet. Diese iberischen Schweine (Ibérico Bellota, 100% Rasse-Reinheit) gelten als direkte Nachkommen der prähistorischen Mittelmeer-Wildschweine.

Die frisch produzierten und zugeschnittenen Schinken werden zuerst gereinigt und dann gesalzen. Dies geschieht ausserhalb von Jabugo in der kalten Sierra de Aracena wo das Klima ideal für die Reifung der Schinken ist.

Während dem ganzen Reifungsprozess überwacht ein Schinkenmeister ("Maestro Jamonero") die einzelnen Schinken. Am Ende erhalten nur die perfekt gereiften Schinken das Gütesiegel "5J" und gelangen in den Handel.

LouLou
FRENCH GRILL & RAW BAR

